

eet wat er speelt



ZINDERLING

13.5

voorgerechten

- Gepofte nieuwe aardappel met een crème van ingemaakte citroen en een tomatensalsa
- Gerookte eendenborst met amandel, olijfolie, knoflook en frisée sla
- Escabeche van sardientjes met rode paprika, Taggiasche olijf, kappertjes en pijnboompitten

9.5

soep

- Groene gazpacho van avocado, komkommer, paprika en kokos met groene tomaat

24.5

hoofdgerechten

- ✕ - Gegrilde gele courgette met caponata van Datterino tomaat, Taggiasche olijven, rode ui, kappertjes en een crème van taleggio
- ✕ - Gegrilde octopus met aardappelmousseline, doperwten en pimentón
- ✕ - Langzaam gegaarde short rib met aardappelgnocchi en kalfsjus

15.5

maandspecial

- Siciliaanse fregola met oregano, tomaat, aubergine, zwarte olijf, pijnboompitten en daslook-basilicumcrème

37.5

special

- Gegrilde dry-aged entrecote met salsa verde, muhammara, Italiaanse rucola en vers gebakken friet van de Goey-Koot

6

extra

- Gemengde salade met veel groens uit het seizoen en een kruidenvinaigrette (plantaardig)
- Verse friet van de Goey-koot met Vlaamse mayonaise

10.5

nagerechten

- ✕ - Gebakken kataifi met banketbakkersroom en frambozen
- ✕ - Chocoladetaart met advocaat en geslagen room
- ✕ - Huisgemaakte madeleine en bonbon met koffie | thee | cappuccino
- ✕ - Selectie van vier kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood supplement 5 euro

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Groene gazpacho van avocado, komkommer, paprika en kokos met groene tomaat
- Gegrilde gele courgette met caponata van Datterino tomaat, Taggiasche olijven, rode ui, kappertjes en een crème van taleggio
- Gebakken kataifi met banketbakkersroom en frambozen

Bij Zinderling zijn we fan van duurzaam koken en lokaal genieten. Onze gerechten worden bereid met seizoensproducten van Nederlandse bodem, zorgvuldig geselecteerd van lokale leveranciers. Zo brengen we smaak, kwaliteit en natuur samen op uw bord.

- ✕ Dinerarrangement: keuze uit hoofdgerechten en nagerechten. Een allergie of dieetwens? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Wij helpen graag met een passende wijn. Wijnarrangement: € 6.5 per glas. Extra brood € 2.



English menu